



25 DICEMBRE 2016

# MENÙ DI NATALE



Aperitivo di benvenuto con finger food sfiziosi a buffet



Calamaretti ripieni accompagnati da insalatina di lenticchie all'aceto di Jerez, code di gamberi al profumo d'arancia, tentacolo di polpo alla maggiorana, radicchio tardivo e maionese al sedano verde



Morbido e croccante di verza e patate con confit tiepido di cappone, fonduta di parmigiano e gocce d'aceto balsamico riserva



Risotto vialone nano con crema di cime di rapa finito con raclette di strachitunt e polvere di olive taggiasche

Fagottino al nero di seppia ripieno di baccalà mantecato e carciofi d'Albenga servito su crema di zucca profumata al timo



Cubo di salmone marinato e leggermente affumicato su purea di pastinaca, cime di broccolo romano arrosto e pesto di pomodorini secchi



Sorbetto artigianale al litchis e perle di menta



Tagliata di filetto di maiale Dané rosata con demiglace alle castagne e vino novello "Saltafoss" accompagnata da mash di patata e funghi porcini



Mousse al pistacchio di Bronte con crumble alle fave di cacao, mela renetta appassita e composta all'arancia di Sicilia e Campari

Salbanello rosso igt del Veneto **PALADIN** - Chardonnay Igt **PALADIN**  
Spumante brut **CASA COLLER** - Moscato Bianco **VILLA ERICA**

**60 EURO A PERSONA**

